Stabiverek®

Solution concentrée de gomme arabique d'Acacia verek

Caractéristiques : La gomme arabique, exsudat naturel sécrété par des acacias africains, est un arabinogalactane type II constitué d'un polysaccharide ramifié associé à une fraction protéique. Cette structure confère à la gomme arabique 2 propriétés remarquables:

- un caractère hydrophile très élevé donnant une grande stabilité dans les solutions aqueuses ou hydro-alcooliques,
- un pouvoir ''surfactant'' vis à vis des émulsions et substances colloïdales hydrophobes.

Le pouvoir stabilisant de la gomme arabique est lié à sa teneur en complexe "polysaccharide-protéine" qui agit sur les colloïdes instables. Cette teneur varie en fonction du type d'acacia dont est issu la gomme. Stabiverek® est préparée exclusivement avec des gommes arabiques "Kordofan" d'Acacia verek réputées pour leur richesse en fraction protéique et donc à pouvoir protecteur très élevé.

Dans le vin, Stabiverek® inhibe l'agrégation des colloïdes instables responsables de troubles et de dépôts dans les bouteilles. Stabiverek® :

- s'oppose à la floculation de la matière colorante instable, dans les vins rouges
- renforce l'action de l'acide. métatartrique contre les précipitations tartriques.
- prévient les casses métalliques en évitant la floculation des complexes cuivreux/ferriques.

Mode d'emploi : Stabiverek® sera incorporée sur vin juste avant la mise en bouteille. Eviter l'ajout de Stabiverek® avant filtration sur terre car risque de perte importante.

Doses moyennes d'emploi:

- vin blanc/rosé: 1 litre pour 20 à 40 hl.
- vin rouge: 1 litre pour 20 à 30 hl.
- vin de liqueur: 1 litre pour 10 à 15 hl.

Conditionnement : Bouteille de 1 litre.
Bidon de 5 kg.
Bidon de 21 kg.
Cuve de 1000 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07